

HOVEDRET

Mørbradhoveder a. la Wellington m. stegte kartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

4 stk.	Mørbradhoveder
1 – 2 spsk.	Dijon sennep
1 spsk.	Brun farin
1 pk.	Butterdej
1 pk.	Røget skinke serrano el. lignende
250 gr.	Champignon
1 stk.	Løg stort eller 2 små
1 spsk.	Mel
2,5 dl.	Fløde
5 dl.	Mælk
2 brv.	Knorr pebersauce
1 kg.	Kartofler
250 gr.	Gulerødder
1 stk.	Æg sammenpisket til pensling

Fremgangsmåde: Fjern evt. sener fra kødet. Lav et snit på langs, halvejs ned i kødet, derefter et snit vandret til begge sider i bunden af det første snit, så kødet kan »foldes ud« til en tyk plade.

Pil løget og snit det fint. Champignon renses og skæres i ca. 5 mm. tern, ristes i ganske lidt olie på en pande til vandet er fordampet, det finthakkede løg tilsættes og svitses med til det tager lidt farve. Blandingen lægges til afkøling på en tallerken.

Bland sennep og farin. Bland mel med salt og peber, vend de »udfoldede« kødstykker i blandingen og steg dem i lidt fedtstof, på en meget varm pande, max 2 min på hver side, lad dem køle af, læg skinneskiverne på et stykke film læg kødet med indersiden opad, fyld champignon/løgblandingen på indersiden og rul kødet stramt sammen med skinken. Vrid begge enderne af filmen, som en pølseende og lad den køle af i køleskabet, (eller fryser hvis du har travlt.) Rul dejen ud, så du får 4 firkanter rullerne kan pakkes ind i. Pensl kødrullerne med sennepsblandingen, læg dem midt på dejen, smør kanterne med æg og lav nogle pæne og tætte pakker, evt. overskydende dej, skæres af og i fine strimler og bruges som dekoration på toppen, eller du kan ridse et mønster med en skalp kniv (uden at skære igennem). Læg dem med samlingen nedad på en bageplade og bag dem i ovnen ved 200° i ca. 20 min.

Kartofler og gulerødder renses og koges i 5 min. tages af kogevandet og køles lidt af, kartofler halveres og gulerødder skæres i ca. 5 cm. stykker. Kom ½ dl. olie i en plastpose, 2 tsk. groft salt, 2 tsk. basilikum og kartofler/gulerødder, ryst det hele godt sammen og fordel det i en bradeplade med papir. Sæt i ovnen sammen med kødet.

Saucen tilberedes efter opskrift på pakken. Brug både mælken og fløden i »vores udgave«.